

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

たこのセビーチェ / 旬の鮮魚ミキュイ ブルグルと野菜のジュレ ミルフィーユ仕立て
とうもろこしのポタージュ / 本日の鮮魚とアワビのグリル 2色のソースノワイー
国産牛ロース肉の炭火焼 愛知県産白醤油を使った柚子醤油 / シェフおすすめデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,600

たこのセビーチェ / 旬の鮮魚ミキュイ ブルグルと野菜のジュレ ミルフィーユ仕立て
とうもろこしのポタージュ / 本日の鮮魚のグリル 2色のソースノワイー
知多ハッピーポークの炭火焼き 柑橘と生姜のヴィネグレット / シェフおすすめデザート

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert

5,000

お食事前の一皿 / 本日5種のメゼ盛り合わせ / 季節の野菜で仕上げた本日のスープ
本日のシェフお勧め魚料理 又は 本日のシェフお勧め肉料理 / シェフおすすめデザート

Meze

	"Torshi" Middle Eastern pickled vegetables 「トルシ」中東風野菜のピクルス	500
	Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600
	"Hummus" chickpea and tahini dip 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ	700
	Sous vide chicken kebab and mimosa salad with 10 kinds of vegetables 低温調理で仕上げたチキンケバブと10種類の野菜のミモザサラダ	1,200
	Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette マグロとビーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット	1,500
	Seasonal Fresh Fish Mi-cuit with Bulgur and Vegetable Jelly Mille-Feuille 旬の鮮魚のミキュイとブルグル 野菜ジュレのミルフィーユ仕立て	1,700
	Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
	Today's appetizer platter 本日のメゼ盛り合わせ	1,800

Seafood

500	Grilled Fresh Fish of the Day with Noilly Prat Sauces in Two Colors 本日の鮮魚のグリル 2色のソースノワイー	2,600
600	 Deep-fried sea bream wrapped in kadaif, in sauce américaine with scent of raki スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリカンソース	2,400

Meat

1,500	 Roast Lamb with Dukkah-Infused Herb Crust, Aichi Shiso Leaf Pesto, and Jus 仔羊のロースト デュカ香る香草パン粉焼き 愛知県産大葉のジェノベーゼとジュ	3,300
1,800	 Char-grilled Chita Happy Pork with Citrus and Ginger Vinaigrette 知多ハッピーポークの炭火焼き 柑橘と生姜のヴィネグレット	2,700
1,800	 Char-grilled Japanese Beef Loin with Housemade Yuzu Soy Sauce (Featuring White Soy Sauce Produced in Aichi) 国産牛ロースの炭火焼き 愛知県産白醤油の自家製柚子醤油	4,500
	 Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 仔牛のコートレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
	 Moshari Stifado: stewed Aichi beef 「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み	2,900

Hot meze

	"Adana Kebab" spicy meatballs of lamb and beef 「アダナ・ケバブ」ラムとビーフのスパイシーなつくね	1,000
	"Batata Harra" fried potatoes with garlic and herbs ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」	800
	"Sığara Böreği" fried spring rolls with feta cheese and mint 「シガラボレイ」フェタチーズとミントの揚げ春巻き	600
	Three-Cheese Lasagna with Chorizo and Corn 3種チーズのラザニア チリコンカルネ	2,000
	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,400
	Potage du jour with seasonal vegetables 季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ	700

Desserts

	 Rich ice cream of tahini panna cotta and Iranian pistachios タヒニのパンナコッタとイラン産ピスタチオの濃厚なアイスクリーム	900
	Mango Mousse with Two Sauces マンゴームース 2種のソース	1,200
	 Pistachio Baklava ピスタチオのパグラヴァ	1,200



@thelivingroomwithskybar

※コース以外のメニューにはサービス料として10%とチャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。